

УДК 637.5.002.3

Профессор А.М. Букреев

(Департамент экономического развития Воронежской области)

профессор В.Ю. Падалкин

(Воронеж. гос. ун-т инж. технол.) кафедра экономической безопасности и финансового мониторинга, тел. (473) 255-37-82

аспирант Д.В. Шайкин

(Воронеж. гос. ун-т инж. технол.) кафедра управления, организации производства и отраслевой экономики, тел. (473) 255-27-10

## Совершенствование системы сырьевого обеспечения предприятий мясной промышленности

В статье рассмотрены особенности процесса совершенствования системы сырьевого обеспечения предприятий мясной промышленности и представлены основные факторы, критерии, принципы и алгоритм рационального размещения предприятий мясной отрасли. Актуальность темы исследования, в условиях глобализации экономики и вступления России в ВТО, обусловлена необходимостью совершенствования системы сырьевого обеспечения отечественных предприятий и укреплением продовольственной безопасности страны.

The article describes the characteristics of the process of improving the system raw materials supply of meat industry and presents the main factors, criteria, principles and algorithm rational distribution of the meat industry. The relevance of the research topic, in a globalized economy and Russia's accession to the WTO, caused by necessity to improve the system of raw material supply domestic enterprises and enhancing food security.

*Ключевые слова:* мясная промышленность, сырьевое обеспечение, рационализация, предприятие.

Предприятия мясной отрасли в основном используют сырье сельскохозяйственных организаций, специализирующихся на производстве животноводческой продукции, следовательно, проблема сырьевого обеспечения, в условиях современной экономической конъюнктуры, приобретает характер значимости и актуальности.

Среди основных требований к обеспечению сырьем мясокомбинатов, выделяют следующие:

- необходимый объем сырья для обеспечения процесса непрерывности и максимальной загрузки оборудования;
- приемлемое качество сырьевых ресурсов, от которого зависят объем выхода и качество готовой продукции.

Состав и качество сырьевой зоны мясоперерабатывающих предприятий зависят от множества критериев, основные из которых проиллюстрированы на рисунке 1.

Если сырье не обладает необходимыми свойствами в достаточной степени (уровень созревания, содержание витаминов, белков, макро-

микроэлементов; показатели эффективности откорма и выращивания скота и др.), достаточно трудно достичь нормативных показателей качества и количества готовой продукции.



Рисунок 1- Факторы, определяющие размер и состав сырьевых зон мясоперерабатывающих предприятий

Но и сохранить качественные характеристики сырья также весьма сложно, это актуальная проблема для животноводческих комплексов

сов. Важнейшие критерии оценки сырьевой зоны представлены на рисунке 2.

Следует отметить, что продукция сельского хозяйства, используемая в пищевой промышленности в качестве сырья, представляет собой живые организмы, в которых протекают биохимические процессы. Трансформирования, вызываемые этими процессами, способствуют снижению качества сырья, увеличению потерь, вследствие чего повышается себестоимость продукции и снижается прибыльность предприятия.

Количество сырья, его ассортимент, физико-технические и химико-биологические данные в решающей мере определяют технико-экономические показатели производства, качество конечной продукции и себестоимость.



Рисунок 2 – Основные показатели сырьевых зон предприятий мясной отрасли

Процесс рационализации размещения различных видов производственно-хозяйствующих субъектов всегда являлся важнейшим условием результативного функционирования и успешного развития мясной промышленности.

Рациональное размещение мясоперерабатывающих предприятий подразумевает географическое планирование, при котором минимизируются суммарные финансово-экономические затраты на всех этапах производственного процесса от доставки мясного сырья на мясокомбинаты и до транспортировки готовой продукции к потребителю, т. е. необходимо обеспечить минимум совокупных транспортных затрат [3].

С учетом сложившегося научного опыта, с целью совершенствования системы сырьевого обеспечения, в контексте данной проблемы на рисунке 3 приведены основные принципы рационализации размещения мясоперерабатывающих предприятий.

Кроме индивидуальных факторов, характеризующих специфику мясного производства, на рациональное размещение хозяйственного

субъекта влияют и дополнительные, косвенные критерии потенциальных сырьевых зон.

К ним относятся природно-климатические условия; квалификационный и образовательный уровень населения; наличие объектов социально-бытовой, производственной и транспортной инфраструктуры; эколого-географические; историко-культурные и другие факторы. На основе комплексного анализа формируется механизм соответствия технико-экономических требований производства условиям территории.

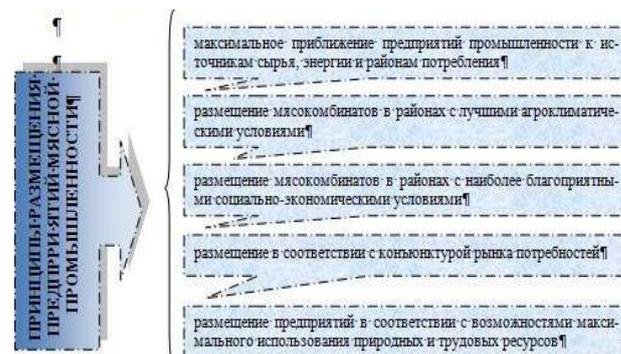


Рисунок 3 - Основные принципы размещения предприятий мясной промышленности

В результате исследования выбирается оптимальный вариант размещения, т. е. такой, который обеспечивает выпуск необходимого количества мясного сырья при минимальных затратах ресурсов. Проведенный анализ мясной отрасли позволил сформировать ряд значимых критериев, определяющих вектор рационализации процесса размещения мясоперерабатывающих предприятий, к которым отнесены:

- периодичность процесса производства сырьевых компонентов;
- физическая и экономическая нетранспортабельность многих видов сырьевых ресурсов, основных и вспомогательных материалов и готовой продукции;
- многофункциональный состав и структура мясного сырья, позволяющая, наряду с основным продуктом, получать и множество вторичных ресурсов;
- высокая периодичность потребления мясных продуктов;
- специфический характер специализации, концентрации, комбинирования и кооперирования производства в мясной сфере;
- высокая материало- и сырьеемкость производства.

Одним из главных критериев рационального размещения предприятий мясной промышленности является наличие животноводческих хозяйств — основных поставщиков сырья для мясной отрасли. Основное сырье мясной про-

мышленности относится к нетранспортабельным видам грузов, что приводит к высоким транспортным затратам при их перевозке и определяет влияние свойств исходного сырья на позиционирование предприятий.

С учетом этого фактора колбасное, мясоконсервное, мясожировое производство, производство сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов, консервов и желатина целесообразно размещать в зонах высокоразвитого животноводства [2].

Исходя из целевой установки – необходимости удовлетворения спроса населения в качественной продукции при минимальных затратах, некоторые мясоперерабатывающие предприятия размещают в районах потребления с последующим развитием сырьевой базы около данного предприятия.

Экономическое обоснование размещения предприятий отраслей пищевых производств необходимо осуществлять с учетом агропродовольственной интеграции, объединяющей процесс производства мясной продукции. Это обуславливает значимость реализации процесса размещения предприятий на основе рационального уровня специализации, концентрации и комбинирования различных производств. Алгоритм экономического обоснования размещения предприятий проиллюстрирован на рисунке 4.

Как отмечалось ранее, рациональное размещение предприятий должно обеспечивать минимальные затраты на доставку сырья и готовой продукции, а также их минимальные нормативные потери в пути.

Современные мясокомбинаты в условиях жесткой рыночной конкуренции столкнулись с проблемой привлечения заемного капитала для формирования ресурсного потенциала и, в первую очередь, сырьевого обеспечения. Все это приводит к возрастанию риска хозяйственной деятельности и снижению инвестиционной привлекательности бизнеса в переработке мяса.

Таким образом, процесс совершенствования системы сырьевого обеспечения в условиях дефицита сырьевого обеспечения требует от мясоперерабатывающих предприятий применения специализированных технологий по снижению показателей материалоемкости, внедрения более совершенной обвалки, жиловки, измельчения и использования различных наполнителей и совершенствования транспортно-логистических схем закупки, доставки и хранения сырья [1].

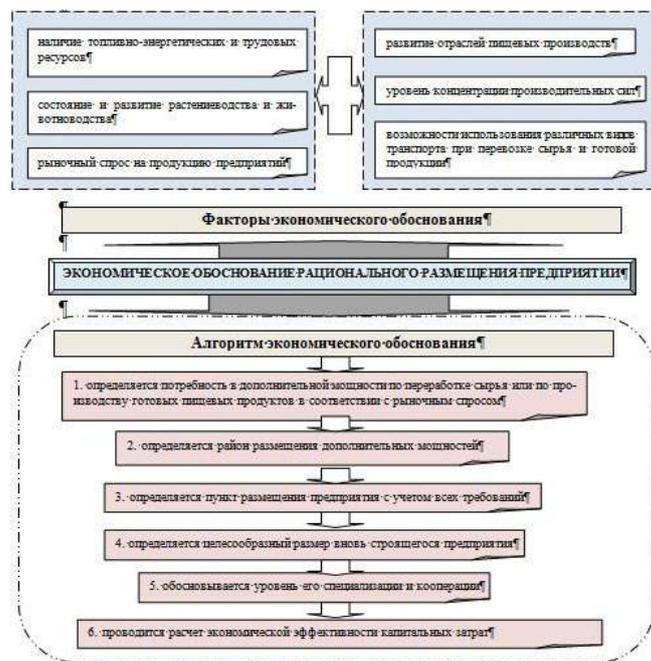


Рисунок 4 – Алгоритм экономического обоснования рационального размещения предприятий

## ЛИТЕРАТУРА

- 1 Титов, Е.И. Сырьевое обеспечение малых мясоперерабатывающих предприятий [Текст] / Е.И. Титов // Мясная индустрия. – 2012. - №11. – С. 42.
- 2 Серегин, С.Н. Сырьевая база и формирование экономических условий для повышения конкурентоспособности пищевой промышленности [Текст] / С.Н. Серегин // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. – 2012. - №2. – С. 10.
- 3 Лисицын, А.Б. Требования к качеству свинины для пищевой переработки. Перспективы российско-канадского сотрудничества [Текст] / А.Б. Лисицын // Все о мясе. – 2011. - №4. – С. 8.

## REFERENCES

- 1 Titov, E.I. Raw materials supply small meat processing plants [Text] / E.I. Titov // Meat Industry. - 2012. - № 11. - P. 42.
- 2 Seryoghin, S.N. The raw material base and creation of economic conditions for improving the competitiveness of food industry [Text] / S.N. Seryoghin // Economics of agricultural and processing enterprises. - 2012. - № 2. - P. 10.
- 3 Lisitsin, A.B. Requirements for quality pork for food processing. Prospects of Russian-Canadian cooperation [Text] / A.B. Lisitsin // All about meat. - 2011. - № 4. - P. 8.